

MAGENTA INDICATES DIESTRIKE - DO NOT PRINT

SIZE (unfolded): 15 in X 4.25 in

11. Press the "ON" button to turn the unit off when finished.
TO PROGRAM THE TIMER
This thermometer is also equipped with a convenient timer. It can operate as an independent timer or work along with the thermometer function.

CARE AND PRECAUTIONS

- When running the probe cable into an oven, be sure to close the door gently to avoid crimping or severing the cable.
1. Always use a heat-resistant glove when touching the metal probe or cord during or just after cooking. DO NOT TOUCH HOT PROBE OR CORD WITH BARE HANDS!

- SPECIFICATIONS
• Thermometer Range
• 32°F to 392°F (0°C to 200°C)
• Timer Range: 99 minutes 59 seconds
MINIMUM INTERNAL COOKING TEMPERATURES AS RECOMMENDED BY THE USDA

CAUTION: Moisture inside the plug-in opening of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Dry the sensor plug with a cloth every time before plugging it into the thermometer.
One Year Limited Warranty
Taylor® warrants this product to be free from defects in material or workmanship for one (1) year from date of original purchase for original purchaser.

TAYLOR 1471N/808N
Digital Cooking Thermometer/Timer
Leading the Way in Accuracy®
Instruction Manual

Thank you for purchasing a Taylor® Digital Cooking Thermometer/Timer. Your Thermometer/Timer is an example of superior design and craftsmanship. This product helps to eliminate over-cooking or under-cooking foods.
BATTERY INSTALLATION
The Digital Cooking Timer/Thermometer operates on (2) AAA batteries. If readings grow dim or irregular, the batteries may need to be replaced.

DESCRIPTION OF PARTS

- "ON" button
• Press to turn the unit on and off.
"MODE" button
• Press to switch between Thermometer and timer modes

DISPLAY INFORMATION

Diagram of the LCD display showing current probe temp (145°F), target temp (375°F), and various icons for meat types and timer options.

- 4. Place the food into the preheated oven. The thermometer display unit must be placed outside of the oven (do not put the plastic display unit in the oven).
5. The internal food temperature will display at the top of the LCD screen.

- TO PROGRAM THE THERMOMETER
1. Press the "ON" button to turn the unit on.
2. Your thermometer is preset to read temperatures in Fahrenheit. To switch to Celsius, press and hold the "Mode" button for 3 seconds.

fold

fold

fold

fold

bouton «MODE». Appuyez sur «MODE» à nouveau pour revenir à l'affichage de température.
POUR PROGRAMMER LE MINUTIERE
Le thermomètre Taylor® est aussi doté d'une pratique minuterie. Chaque peut fonctionner comme minuterie autonome ou avec les fonctions du thermomètre.

ENTRETIEN ET PRECAUTIONS

- 1. Portez toujours un gant résistant à la chaleur en touchant la sonde métallique ou le cordon durant ou juste après la cuisson. NE TOUCHEZ PAS A MAINS NUES.

- 8. N'UTILISEZ PAS LE CORDON ET LA SONDÉ POUR LES TEMPÉRATURES DE FOUR DE PLUS DE 392°F (200°C).
9. Ne mettez pas les piles au feu. Les piles peuvent exploser ou fuir. Ne mélangez pas vieilles et nouvelles piles.

MISE EN GARDE: L'humidité à l'intérieur de l'ouverture métallique du thermomètre peut entraîner une mauvaise mesure de température. Essuyez le bouchon du capteur avec un chiffon chaque fois avant de le brancher dans le thermomètre.
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

TAYLOR 1471N/808N
Thermomètre/Minuterie de Cuisson Numérique
Leading the Way in Accuracy®

fold

fold

fold

fold

Merci de votre achat d'un thermomètre/minuterie de cuisson numérique Taylor®. Votre thermomètre/minuterie est un exemple de design et de travail soigné. Ce produit aide à éliminer la surcuisson ou la souscuisson des aliments.
INSTALLATION DES PILES

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Touche «ON» (marche)
• Appuyez sur le bouton pour mettre l'appareil en marche et en arrêt.
Touche «MODE»

INFORMATION D'AFFICHAGE

Diagram of the LCD display showing current probe temp (145°F), target temp (375°F), and various icons for meat types and timer options.

- l'autre extrémité du cordon soit branchée dans l'unité d'affichage du thermomètre.
4. Placez l'aliment dans le four préchauffé. Placez l'aliment dans le four. Le thermomètre numérique doit être placé à l'extérieur du four (Ne mettez pas l'appareil à l'affichage de température dans le four).

- POUR PROGRAMMER LE MINUTIERE
1. Appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour mettre l'appareil en marche.
2. Votre thermomètre est pré réglé pour lire les températures en Fahrenheit.

fold

fold

fold

fold

PARA PROGRAMAR EL TEMPORIZADOR
El termómetro también está equipado con un práctico temporizador. Cada uno puede funcionar como temporizador independiente o junto con las funciones del termómetro.
CUIDADO Y PRECAUCIONES

- 1. Use siempre guantes resistentes al calor cuando toque el cable o la sonda de metal durante o después de cocinar.
2. Mantenga a los niños alejados del cable y la sonda de metal.
3. Esterilice la sonda de metal cada vez antes de usarla.

- TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS DE COCCIÓN SEGÚN LA RECOMENDACIÓN DE USDA*
(POR IMPORTANTE! Estas son las temperaturas INTERNAS mínimas que debe alcanzar la programación de la considerarla apta para comer, no importa cómo la prepare.

PRECAUCIÓN: La humedad en la abertura del enchufe del termómetro hará que la lectura de la temperatura sea incorrecta. Seque el enchufe del sensor con un paño cada vez antes de enchufarlo al termómetro.
GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

TAYLOR 1471N/808N
Termómetro/Temporizador Digital Para Cocinar
Leading the Way in Accuracy®

Gracias por comprar un Termómetro/temporizador digital para cocinar Taylor®. Su Termómetro/temporizador es un ejemplo de diseño y mano de obra superiores. Este producto ayuda a evitar cocinar de más o de menos los alimentos.
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- Botón «ON» (encendido)
• Apoye el botón para poner el aparato en modo o apagado a la unidad.
Botón «MODE» (modo)

Diagram of the LCD display showing current probe temp (145°F), target temp (375°F), and various icons for meat types and timer options.

- del sensor en el otro extremo del cable esté enchufado en la unidad de visualización del termómetro.
4. Coloque los alimentos en el horno precalentado. La unidad de termómetro digital debe colocarse fuera del horno (no ponga la unidad de plástico de la pantalla en el horno).

- PARA PROGRAMAR EL TERMÓMETRO
1. Presione el botón «ON» (encendido) para encender la unidad.
2. Su termómetro está diseñado para leer las temperaturas en grados Fahrenheit.

fold

fold

fold

fold